

16
5. ALCOHOL.
Mashing-
Processes.

pat 101755 1899

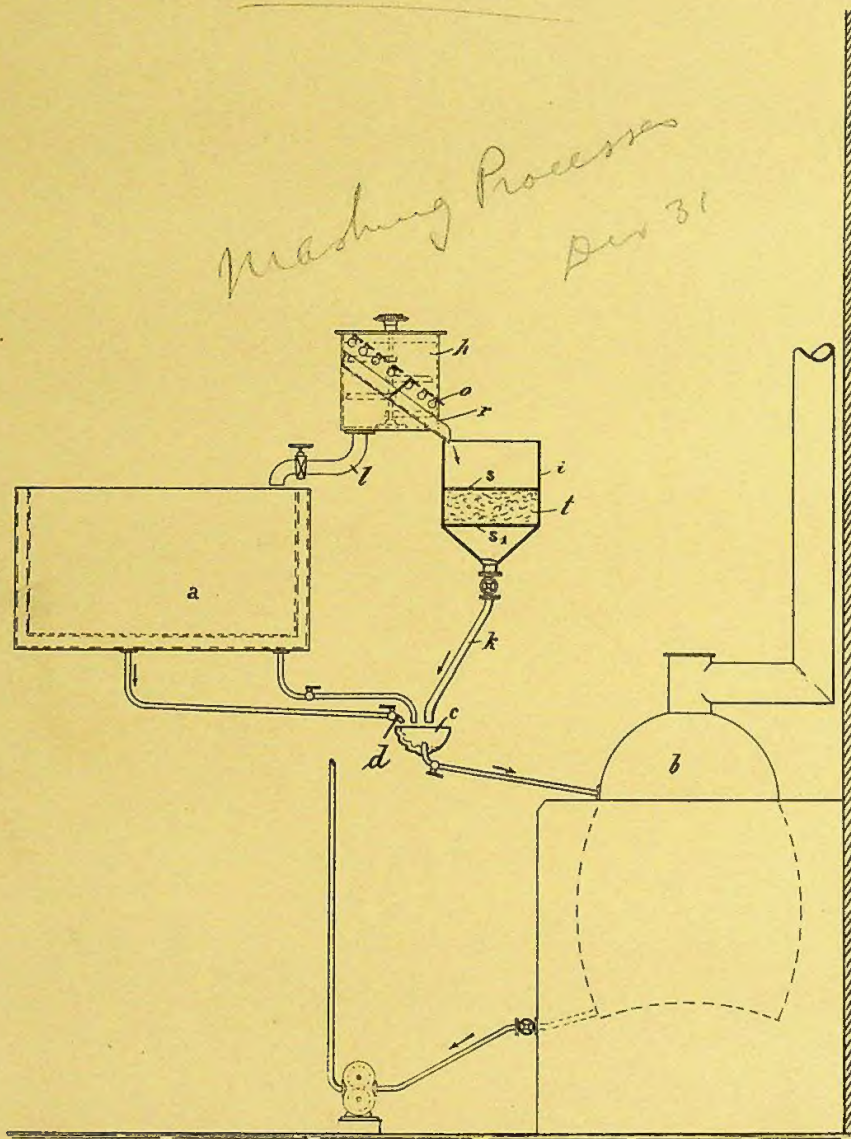
DIV. 31

DEUTSCHE KAPITAL-VERSORGUNGS-BANK, G. M. B. H.
IN KÖLN A. RH.

Verfahren zur Herstellung von Bierwürze aus Malzmehl.

B.P. 12660 - 1898

Mashing Process
Div 31



Zu der Patentschrift

Nr 101755.

PHOTOGR DRUCK DER REICHSDRUCKEREI

426/29

VERAGES

37 Mashing Process 1899

KAISERLICHES



PATENTAMT.

PATENTSCHRIFT

— № 101755 —

KLASSE 6: BIER, BRANNTWEIN.

31
AUSGEBEN DEN 2. MÄRZ 1899.

RECORDED

DEUTSCHE CAPITAL-VERSORGUNGS-BANK, G. M. B. H.

Can. 60,707

IN KÖLN A. RH.

Verfahren zur Herstellung von Bierwürze aus Malzmehl.

Zusatz zum Patente № 87516 vom 31. Januar 1894.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 17. Dezember 1897 ab.

Längste Dauer: 30. Januar 1909.

Patent für Schmitz u. L. 645835

Nach der Patentschrift Nr. 87516 wird von der im Maischapparat *a* bis auf 65 bis etwa 66° C. erwärmten Gesamtmaische ein Theil durch die Läuterhähne möglichst klar abgezogen und in ein besonderes Gefäß *f* gebracht, um später als sogenannter kalter Satz zur vollständigen Verzuckerung der in die Braupfanne geleiteten Würze und Nachgüsse wieder verwendet zu werden.

Das klare Abziehen des kalten Satzes ist mit Schwierigkeiten verbunden, indem es sich dabei wohl niemals ganz vermeiden läßt, daß in den Satz feste Theilchen übergehen. Da ferner der Satz kalt zur Anwendung kommen soll, ist es überflüssig, daß die Maische, aus der er gewonnen wird, auf die in der Patentschrift Nr. 87516 angegebene Temperatur erwärmt wird.

Der Gegenstand vorliegender Erfindung ist eine Verbesserung des in der Patentschrift Nr. 87516 beschriebenen Verfahrens zur Gewinnung der Diastaselösung. Der hierzu dienende Apparat ist in der Zeichnung dargestellt.

Anstatt die Diastaselösung aus dem Hauptmaischbottich *a* abzuziehen, wird in einem besonderen kleinen Maischbottich *h*, der ebenso

wie der Hauptbottich *a* mit einem Rührwerk versehen ist, jedoch keine doppelten Wandungen besitzt, eine besondere kleinere Malzmaische bereitet, indem man ca. 25 bis 30 Pfund Malz mit Wasser von 34° C. einmaischt.

Das Gefäß *h* besitzt mehrere mit Hähnen versehene Ablauföffnungen *o*, die von oben nach unten in schräger Richtung über den Umfang vertheilt sind. Sämmtliche Hähne münden in eine Rinne *r* ein, welche ihren Ablauf über einem Filtrirgefäß *i* hat.

Von der im Gefäß *h* präparirten Maische wird nun der klare, flüssige Theil durch nach einander erfolgendes Oeffnen der einzelnen Hähne von oben nach unten in das Gefäß *i* abgelassen, ohne daß bei diesem allmäligen schichtweisen Ablassen der klaren diastase-reichen Flüssigkeit die sich im Gefäß *h* zu Boden setzenden Trebertheile aufgerührt werden. Die so erhaltene kalte Würze wird im Gefäß *i* durch Hopfen filtrirt, welcher in der Menge von ca. 1/2 Pfund zwischen den Metallsieben *s* und *s*¹ eingeschlossen ist, worauf sie sich unterhalb des Filters in dem trichterförmigen Bodenstück des Gefäßes *i* sammelt.

Die in dem Gefäß *h* zurückbleibenden Treber- und Maischtheile werden der Haupt-

maische im Maischbottich *a* durch das Rohr *l* zugeführt und mit dieser zusammen weiter verarbeitet.

Mit dem letzten Nachguß, der mit einer Temperatur von unter 75°C. (bei 67°C.) aus *a* ablaufen muß, wird gleichzeitig der kalte Satz aus dem Gefäß *i* nach Oeffnen des Abflusses durch das Rohr *k* auf das Kühlgefäß *c* abgelassen und von hier aus der Gesamtwürze in der Pfanne zugeführt.

Als Kühlgefäß kann wieder jeder beliebige, z. B. der aus Zeichnung des Haupt-Patentes ersichtliche Kühler dienen.

PATENT-ANSPRÜCHE:

1. Eine Abänderung des durch das Patent Nr. 87516 geschützten Verfahrens, dadurch gekennzeichnet, daß die erforderliche Diastaselösung nicht von der Hauptmaische, sondern behufs Ersparung von Zeit von einer eigens für diesen Zweck hergestellten kleineren Malzmaische abgezogen wird.
2. Der Zusatz des Maischerückstandes, welcher gemäß der unter 1. genannten Abänderung verbleibt, zur Hauptmaische vor deren Kochung.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.